



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE



FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro

SECRETARÍA DE ESTADO DE
EDUCACIÓN, FORMACIÓN
PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL
DE LAS CUALIFICACIONES

GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0550_2: Realizar vinificaciones especiales”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ELABORACIÓN DE VINOS
Y LICORES.**

Código: INA174_2

NIVEL: 2



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA.

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC0550_2: Realizar vinificaciones especiales.

1.1. Especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia profesional.

Las especificaciones recogidas en la GEC deben ser tenidas en cuenta por el asesor o asesora para el contraste y mejora del historial formativo de la persona candidata (especificaciones sobre el saber) e historial profesional (especificaciones sobre el saber hacer y saber estar).

Lo explicitado por la persona candidata durante el asesoramiento deberá ser contrastado por el evaluador o evaluadora, empleando para ello el referente de evaluación (UC y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

Este apartado comprende las especificaciones del “saber” y el “saber hacer”, que configuran las “competencias técnicas”, así como el “saber estar”, que comprende las “competencias sociales”.

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en la realización de vinificaciones especiales, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en las realizaciones profesionales de la unidad de competencia, y a dos dígitos las reflejadas en los criterios de realización.



1. Organizar el puesto de trabajo para efectuar vinificaciones especiales (vinos espumosos, de aguja, gasificados, dulces, licorosos, generosos, mistelas, aperitivos y derivados vínicos), cumpliendo la normativa aplicable.

- 1.1 La información sobre los productos y la planificación de las vinificaciones especiales se obtienen según lo previsto en las fichas técnicas de producción, para los vinos espumosos, de aguja, gasificados, dulces, licorosos, generosos, mistelas, aperitivos y derivados vínicos.
- 1.2 El puesto de trabajo se acondiciona, según los procedimientos requeridos en la ficha técnica de producción, de forma que las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones (lagar, zona de depósitos de fermentación) y de la maquinaria (depósitos, tolvas homogeneizadoras, tanques de cristalización, mantequeras, instalaciones de cultivo de fermentos, entre otros) se mantengan de acuerdo a los requerimientos que establecen las instrucciones de trabajo y la normativa aplicable.
- 1.3 Los distintos tipos de vinos, aditivos, utilizados se seleccionan a partir de las fichas técnicas de producción.
- 1.4 Los equipos de estrujado, maceración-sangrado, de escurrido estático y mecánico, prensado, desfangado- clarificado, entre otros, se preparan, comprobando que reúnen las condiciones establecidas en el manual de procedimiento, en función de las características de la materia prima y del producto a obtener.
- 1.5 Los elementos de control (paneles de control y otros) se preparan, regulando los elementos operadores de las mismas y cargando el programa requerido, utilizando la ficha técnica de producción, siguiendo los procedimientos de la ficha técnica.
- 1.6 Los depósitos y equipos auxiliares utilizados en vinificaciones especiales se preparan, comprobando que reúnen las condiciones de limpieza, de capacidad y de tipo de material, entre otros, según las materias primas (vinos, jarabes, alcoholes, entre otros) y las condiciones de operación, siguiendo las pautas marcadas en los manuales específicos.
- 1.7 La limpieza se efectúa, aplicando por métodos manuales o automáticos (equipos CIP) los programas de limpieza y desinfección establecidos, en las instalaciones, teniendo en cuenta los puntos críticos del proceso y sus causas, siguiendo las instrucciones establecidas.

2. Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel de las máquinas, los equipos y las herramientas utilizadas en vinificaciones especiales (vinos espumosos, de aguja, gasificados, dulces, licorosos, generosos, mistelas, aperitivos y derivados vínicos), para evitar paradas bruscas en la maquinaria, cumpliendo con el plan de funcionamiento y la normativa aplicable, para asegurar su funcionamiento.



- 2.1 El funcionamiento de los equipos, las máquinas y los instrumentos auxiliares utilizados en los procedimientos de obtención de vinificaciones especiales se comprueba, teniendo en cuenta las variables (velocidad, temperatura, presión y otros) y siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de trabajo.
- 2.2 Los reglajes y cambios sencillos de elementos intercambiables se efectúan, según el plan de mantenimiento aplicable.
- 2.3 Las posibles anomalías simples en los equipos utilizados en vinificaciones especiales (prensas, equipos de frío y equipos de filtración, entre otros) se corrigen, actuando según las instrucciones de mantenimiento.
- 2.4 Las operaciones referidas al mantenimiento efectuado se cumplimentan, informando de las posibles averías detectadas que sobrepasen su nivel de competencia.

3. Efectuar las operaciones de segunda fermentación y adición de carbónico, respectivamente para la obtención de vinos espumosos, de vinos de aguja y gasificados, con la calidad requerida según especificaciones técnicas, cumpliendo la normativa aplicable.

- 3.1 Las mezclas de vino base requeridas se efectúan en la elaboración de vinos espumosos, comprobando a través de determinaciones analíticas químicas la desviación con respecto a los requerimientos establecidos.
- 3.2 La composición del licor de tiraje (coupage de vino de base, levaduras y azúcar) y de expedición (azúcar y productos que confieren las características gustativas especiales) se comprueba por medio de determinaciones analíticas químicas, asegurando la proporción y homogenización requerida.
- 3.3 La dosificación de ingredientes del licor de expedición se efectúa en la segunda fermentación de los vinos espumosos, según las especificaciones técnicas.
- 3.4 Los parámetros de temperatura, presión y solubilidad se controlan, durante la segunda fermentación tanto en botella como en grandes envases y en la obtención de vinos de aguja y gasificados, utilizando los instrumentos de medida y control, reajustando las condiciones ambientales según las especificaciones técnicas, asegurando una disolución homogénea de gas carbónico.
- 3.5 La evolución de las levaduras durante la segunda fermentación se controla, tanto en botella como en grandes envases, verificando el sedimento en el cuello de la botella y removiendo las botellas a mano o de forma mecánica para garantizar el sedimento de levaduras.
- 3.6 La separación de sedimentos (lías, posos) se efectúa en la segunda fermentación de los vinos espumosos, dependiendo de si se trata de elaboración en grandes envases o en botella, a través del degüelle, según las instrucciones del procedimiento.
- 3.7 El licor de expedición se acondiciona de forma que no aumente el grado alcohólico volumétrico requerido, asegurando la cantidad de los componentes, según el tipo de vino espumoso a obtener, seco o dulce.



4. Efectuar las operaciones de mezcla de vino base con ingredientes de distinta naturaleza para la obtención de aperitivos y derivados vínicos, con la calidad requerida en las especificaciones técnicas, cumpliendo la normativa aplicable.

- 4.1 Las sustancias requeridas en el proceso de elaboración de aperitivos y derivados vínicos se adicionan al vino base (sustancias vegetales inocuas, amargas o estimulantes, extractos o aromas), según las especificaciones establecidas.
- 4.2 Los productos aromatizados se obtienen, mediante la mezcla del vino de base con mostos y alcohol vínico, comprobando las proporciones marcadas por la normativa aplicable.
- 4.3 Los productos aromatizados, tales como el vermut, se obtienen comprobando la adición por hervido o cocción de sustancias vegetales amargas o extractos, según las proporciones marcadas por la normativa específica.
- 4.4 Los aperitivos y derivados vínicos se obtienen, mediante procesos de mezclado y de homogenización, según lo establecido en el proceso, alcanzando un conjunto armonioso de ingredientes.
- 4.5 Los procesos de estabilizado en la elaboración de aperitivos y derivados vínicos se efectúa, comprobando las dosis de sulfuroso y/o ascórbico, las clarificaciones y las filtraciones, según lo establecido en el proceso, alcanzando un conjunto armonioso de ingredientes.
- 4.6 La comprobación visual y espectrofotométrica se efectúa, asegurando que no se producen precipitaciones ni pérdidas o alteraciones de color.

5. Efectuar las operaciones de control de parámetros físico-químicos y mezcla de ingredientes para la obtención de vinos dulces, vinos licorosos y mistelas, con la calidad requerida en las especificaciones técnicas, cumpliendo la normativa aplicable.

- 5.1 Los vinos dulces, licorosos se obtienen, asegurando el cumplimiento de las características del vino base (alcohol, azúcar), según las especificaciones requeridas.
- 5.2 Los parámetros de temperatura, presión y tiempo se controlan con los instrumentos de medida y control, a través de diagramas tiempo-temperatura del vino, efectuando la parada de la fermentación, según los requerimientos del grado alcohólico a alcanzar y los restos de azúcares sin fermentar.
- 5.3 La cantidad de gramos por litro de azúcar del producto final se comprueba en el proceso de paralización de la fermentación, en función del vino dulce a obtener.
- 5.4 Las proporciones a agregar de los distintos compuestos (alcohol, mosto concentrado) se calculan según las características del producto especificado en la elaboración de mistelas.



- 5.5 Los análisis sensoriales se realizan, según el protocolo establecido para los vinos dulces, licorosos y mistelas, comprobando, de que cumplen las características requeridas.
- 5.6 La toma de muestra se efectúa según lo establecido por el departamento de calidad, asegurando el traslado de muestras al laboratorio con la codificación y características requeridas.
- 5.7 Las determinaciones analíticas, de grado alcohólico, gramos por litro de glucosa/fructosa sin fermentar, se comprueban según las especificaciones requeridas para los vinos dulces, vinos licorosos y mistelas.

6. Clasificar los distintos tipos de vinos para destinarlos al tipo de crianza, química o biológica, según características determinadas por especificaciones técnicas, cumpliendo la normativa aplicable de prácticas enológicas y de seguridad alimentaria.

- 6.1 La clasificación de los vinos, se efectúa en función de las características organolépticas y graduación alcohólica, de forma que los vinos pálidos y ligeros con menos graduación alcohólica son destinados como vinos generosos, finos o manzanilla (dependiendo de la zona geográfica), mientras los que tienen más cuerpo, con más graduación alcohólica como olorosos.
- 6.2 Los vinos clasificados se encabezan con aguardiente de vino hasta alcanzar una graduación alcohólica requerida, en cada uno de ellos, determinando el tipo de crianza de cada caldo (biológica y química, respectivamente), en base a sus características organolépticas finales.
- 6.3 Los vinos finos o manzanillas se obtienen, mediante crianza biológica, en bota o barrica, controlando el reajuste de parámetros físicos, (humedad, temperatura, ventilación, entre otros), según especificaciones técnicas, los cuales favorecen el desarrollo del velo de levaduras (levaduras en flor), comunicando aromas y sabores específicos (sabor a madera, y otros), originando lo conocido como "madre del vino", al proliferar y desaparecer.
- 6.4 Los vinos olorosos se obtienen, mediante la crianza química, también en bota o barrica, controlando el proceso físico-químico, oxidativo de la madera.
- 6.5 Los vinos amontillados se obtienen, mediante crianza mixta (primero biológica y luego oxidativa), al aumentar la graduación alcohólica del vino criado bajo "flor", por encima del umbral tolerado por las levaduras en "flor", bien por encabezado del vino o por alteración de factores ambientales, temperatura o humedad, desapareciendo el velo y el vino entra en crianza oxidativa.
- 6.6 Los recipientes se llenan manual y/o automáticamente, según el sistema de envejecimiento de criaderas y soleras, a lo largo del proceso de crianza y extrayendo periódicamente porcentaje del contenido de cada una de las "botas" o barricas para rellenar otras, de forma que la superior se rellena con vino nuevo, disponiéndose estas en tres alturas.



7. Control la fermentación acética para obtener vinagre con la calidad establecida en las especificaciones técnicas, cumpliendo la normativa aplicable de prácticas enológicas y de seguridad alimentaria.

- 7.1 El estado del vino base se comprueba que es el requerido, según las necesidades del producto a conseguir.
- 7.2 Los niveles de ácido acético y de bacterias acéticas se controlan durante la fermentación acética de los líquidos alcohólicos (vinos sidra u otros), según los requerimientos establecidos en el proceso productivo de obtención de vinagre.
- 7.3 Los trasiegos requeridos se realizan manual y/o automáticamente, garantizando la eliminación de sedimentos y asegurando la calidad del producto.
- 7.4 La toma de muestra se efectúa según lo establecido por el departamento de calidad, asegurando el traslado de muestras al laboratorio con la codificación y las características requeridas.
- 7.5 Las determinaciones analíticas (nivel de ácido acético gramos/litro, acidez volátil, pH, estudios microbiológicos y niveles de antioxidante) se realizan según los protocolos establecidos, comprobando la composición del vinagre obtenido.
- 7.6 El vinagre se almacena en recipientes, comprobando que estos se ajustan en volumen, cantidad, temperatura y humedad a lo requerido.

b) Especificaciones relacionadas con el “saber”.

La persona candidata, en su caso, deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a las actividades profesionales implicadas en las realizaciones profesionales de la **UC0550_2: Realizar vinificaciones especiales**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Preparación de las máquinas y equipos utilizados en vinificaciones especiales

- Acondicionamiento de las máquinas y equipos requeridos en las vinificaciones especiales (vinos espumosos, de aguja, gasificados, dulces, licorosos, generosos, mistelas, aperitivos y derivados vínicos).
- Reajuste de parámetros: características.
- Preparación de instalaciones.
- Preparación de los elementos de control: paneles de control.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos de vinificaciones especiales.

2. Concepto y clasificación general de vinos espumosos y gasificados

- Vinos espumosos naturales. Variedades de uva.
- Licor de tiraje: coupage de vino de base, levaduras y azúcar.
- Licor de expedición, en la segunda fermentación.



- Control de la evolución de las levaduras durante la segunda fermentación, tanto en botella como en grandes envases.
- Removido de botellas: a mano o de forma mecánica.
- Sedimento de levaduras.
- Separación, de sedimentos (lías, posos), en la segunda fermentación de vinos.
- Métodos de obtención de vinos espumosos.
 - Método tradicional.
 - Método Charmat.
 - Otros métodos de interés.
- Obtención de vinos de aguja y gasificados.
 - Variedades de uva.
- Métodos de adición de anhídrido carbónico, para obtener vinos gasificados.

3. Elaboración de vinos de licor y generosos, aperitivos y derivados vínicos.

- Vinos generosos
- Características de los vinos de licor.
 - Clasificación y legislación.
 - Vinos de Jerez.
 - Métodos de elaboración.
- Clasificación de los vinos.
 - Alcoholización.
 - Envejecimiento biológico.
 - Envejecimiento oxidativo.
 - Vinos de Montilla-Moriles.
 - Vinos de Málaga.
 - Otros vinos licorosos de España.
 - Vinos licorosos elaborados en el mundo.
 - Métodos de elaboración.
- Prácticas y tratamientos admitidos en la elaboración de bebidas derivadas de vino y mosto.
 - Clasificación técnica de bebidas derivadas:
 - elaboradas con mosto,
 - elaboradas con vino, o vino y mosto.
 - Procesos de elaboración.
 - Tratamientos de estabilización
 - Aromatizados.
 - Vermuts.
 - Composición.
 - Proporciones de sus ingredientes.
 - Adición de sustancias vegetales.
 - Maceración.
 - Adición de extractos.
 - Aperitivos vínicos.
 - Vinos quinados.
- Vinos generosos: características y tipos.
- Vinos de Jerez: características.
- Tipos de crianza: biológica, físico-química y química.



4. Elaboración de vinagres

- Selección de vinos, para la obtención de vinagre.
 - Criterios técnicos.
 - Fermentación acética: bacterias acéticas.
 - Control de la fermentación acética.
 - Condiciones óptimas para favorecer la fermentación acética.
- Prácticas y tratamientos admitidos en la elaboración de vinagres, según normativa.
- Composición química del vinagre.
 - Determinaciones analíticas.
- Métodos de obtención de vinagres:
 - Método de Orleáns.
 - Método Frings.
 - Envejecimiento de vinagres.
- Alteraciones del vinagre.

c) Especificaciones relacionadas con el “saber estar”.

La persona candidata debe demostrar la posesión de actitudes de comportamiento en el trabajo y formas de actuar e interactuar, según las siguientes especificaciones:

- Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
- Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.
- Reconocer el proceso productivo de la organización.
- Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos así como a situaciones o contextos nuevos.
- Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.
- Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

1.2. Situación profesional de evaluación y criterios de evaluación.

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional de la Unidad de Competencia implicada.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.



Por último, indicar que la situación profesional de evaluación define un contexto abierto y flexible, que puede ser completado por las CC.AA., cuando éstas decidan aplicar una prueba profesional a las personas candidatas.

En el caso de la UC0550_2: Realizar vinificaciones especiales, se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

1.2.1 Situación profesional de evaluación.

a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional la persona candidata demostrará la competencia requerida para efectuar vinificaciones especiales según las órdenes de fabricación, consiguiendo la calidad requerida, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales, así como las de seguridad alimentaria. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Obtener vinos espumosos.
2. Obtener aperitivos vínicos.
3. Obtener vinos generosos.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de equipamientos, herramientas y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación.

Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por tanto, reducidos en número. Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

En la situación profesional de evaluación, los criterios se especifican en el cuadro siguiente:



Crterios de mérito	Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente
<i>Idoneidad de la obtención de vinos espumosos.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Proceso de acondicionamiento y mantenimiento de los equipos de trabajo y de sus útiles.- Aplicación de la mezcla del vino base en la elaboración de vinos espumosos.- Proceso de comprobación de la composición del licor de tiraje y de los ingredientes del licor de expedición.- Control de temperatura, presión y evolución de las levaduras durante la segunda fermentación.- Removido de botellas y separación de sedimentos- Proceso de Adicción del licor de expedición. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A</i></p>
<i>Idoneidad de la obtención de aperitivos vínicos.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Proceso de acondicionamiento y mantenimiento de los equipos de trabajo y de sus útiles- Selección de las sustancias que se utilizan en el proceso de elaboración de aperitivos y derivados vínicos.- Aplicación de la mezcla del vino base con mostos y alcohol vínico.- Proceso de adición de sustancias aromatizantes a la mezcla base.- Proceso de homogenización de la mezcla.- Estabilización del producto obtenido.- Aplicación del control de calidad del aperitivo vínico obtenido. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Idoneidad en la obtención de vinos generosos.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Procedimiento del control de temperatura, humedad y ventilación de las salas.- Clasificación de los vinos por categorías.- Aplicación de las técnicas de mezcla de los vinos para la crianza oxidativa y/o biológica.- Proceso de llenado de los recipientes en la crianza oxidativa y o biológica.- Procedimiento de control del desarrollo del velo de las levaduras. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
Cumplimiento de la Normativa de seguridad Alimentaria.	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>
Cumplimiento de la normativa de seguridad y prevención de riesgos laborales y de protección medioambiental.	<i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>



Escala A

5	<p>A partir de las fichas técnicas de obtención de vinos espumosos, acondiciona los equipos de trabajo, aplica la mezcla del vino base, evitando desviaciones con respecto a los requerimientos establecidos, comprueba la composición de licor de tiraje y de los ingredientes de la expedición asegurando la proporción y homogeneidad requerida. Controla según las especificaciones dadas, los parámetros, durante la segunda fermentación, utilizando los instrumentos requeridos y reajustando las posibles desviaciones en las condiciones ambientales, realiza según el manual de procedimiento el removido de botellas y la separación de sedimentos, y acondiciona el licor de expedición de acuerdo a las características del vino espumoso a obtener. Durante todo el proceso participa en la mejora de la calidad y cumple con la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad medioambiental y seguridad alimentaria.</p>
4	<p>A partir de las fichas técnicas de obtención de vinos espumosos, acondiciona los equipos de trabajo necesarios, aplica la mezcla del vino base, evitando desviaciones con respecto a los requerimientos establecidos, comprueba la composición de licor de tiraje y de los ingredientes de la expedición, asegurando la proporción y homogeneidad requerida. Controla según las especificaciones dadas los parámetros, reajustando las posibles desviaciones en las condiciones ambientales. Realiza según el manual de procedimiento el removido de botellas y la separación de sedimentos, y acondiciona con pequeños fallos, el licor de expedición, de acuerdo a las características del vino espumoso a obtener. Cumple con la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad medioambiental y seguridad alimentaria.</p>
3	<p>A partir de las fichas técnicas de obtención de vinos espumosos, acondiciona los equipos de trabajo necesarios, aplica la mezcla del vino base con desviaciones con respecto a los requerimientos establecidos, comprueba la composición de licor de tiraje y de los ingredientes de la expedición, pero comete fallos a la hora de asegurar la proporción y homogeneidad requerida. Controla según los parámetros, durante la segunda fermentación, reajustando las condiciones ambientales si fuese necesario. Realiza según el manual de procedimiento el removido de botellas y la separación de sedimentos, pero acondiciona con fallos, el licor de expedición de acuerdo a las características del vino espumoso a obtener. Cumple con la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad medioambiental y seguridad alimentaria.</p>
2	<p>A partir de las fichas técnicas de obtención de vinos espumosos, acondiciona los equipos de trabajo necesarios, aplica la mezcla del vino base con desviaciones con respecto a los requerimientos establecidos, comprueba la composición de licor de tiraje y de los ingredientes de la expedición, pero comete fallos a la hora de asegurar la proporción y homogeneidad requerida. Controla los parámetros, durante la segunda fermentación, no reajustando las condiciones ambientales cuando es necesario. Realiza según el manual de procedimiento el removido de botellas y la separación de sedimentos, pero acondiciona con fallos, el licor de expedición de acuerdo a las características del vino espumoso a obtener. No cumple con los requisitos de la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad medioambiental y seguridad alimentaria.</p>
1	<p>No realiza la obtención de vinos espumosos.</p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.



Escala B

4	<p>A partir de las fichas técnicas de obtención de aperitivos vínicos, acondiciona y mantiene los equipos de trabajos requeridos, adiciona las sustancias requeridas según las especificaciones establecidas, realiza la mezcla del vino base con mostos y alcohol vínico, comprobando las proporciones marcadas por la normativa aplicable. Realiza con idoneidad el proceso de adición de sustancias aromatizantes a la mezcla base. Lleva a cabo según lo establecido en el procedimiento de trabajo, el proceso de homogenización de la mezcla y la estabilización del producto, consiguiendo un conjunto armonioso de ingredientes. Realiza el control de calidad del aperitivo vínico asegurando que no se producen alteraciones. Durante todo el proceso participa en la mejora de la calidad y cumple con la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad medioambiental y seguridad alimentaria.</p>
3	<p>A partir de las fichas técnicas de obtención de aperitivos vínicos, acondiciona y mantiene los equipos de trabajos requeridos, adiciona las sustancias requeridas, realiza la mezcla del vino base con mostos y alcohol vínico, comprobando las proporciones marcadas por la normativa aplicable. Realiza el proceso de adición de sustancias aromatizantes a la mezcla base con pequeños fallos. Lleva a cabo según lo establecido en el procedimiento de trabajo, el proceso de homogenización de la mezcla y la estabilización del producto. Realiza el control de calidad del aperitivo vínico asegurando que no se producen alteraciones. Durante todo el proceso cumple con la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad medioambiental y seguridad alimentaria.</p>
2	<p>A partir de las fichas técnicas de obtención de aperitivos vínicos, acondiciona y mantiene los equipos de trabajos necesarios, adiciona las sustancias requeridas, realiza la mezcla del vino base con mostos y alcohol vínico sin comprobar las proporciones marcadas por la normativa aplicable. Realiza el proceso de adición de sustancias aromatizantes a la mezcla base con fallos. Lleva a cabo, el proceso de homogenización de la mezcla y la estabilización del producto. Realiza el control de calidad del aperitivo. Cumple con la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad medioambiental y seguridad alimentaria.</p>
1	<p>A partir de las fichas técnicas de obtención de aperitivos vínicos, acondiciona y mantiene los equipos de trabajos necesarios, adiciona las sustancias requeridas, realiza la mezcla del vino base con mostos y alcohol vínico sin comprobar las proporciones marcadas por la normativa aplicable. Realiza el proceso de adición de sustancias aromatizantes a la mezcla base con fallos. Lleva a cabo, el proceso de homogenización de la mezcla y la estabilización del producto con errores. Realiza el control de calidad del aperitivo, sin solucionar las alteraciones que se producen. No cumple con todos los requisitos de la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad medioambiental y seguridad alimentaria.</p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 3 de la escala.



Escala C

4	<p><i>A partir de las fichas técnicas de producción, acondiciona los equipos de trabajo y controla los parámetros de las salas, subsanando posibles anomalías, realiza la clasificación de los vinos por categorías, atendiendo a las características organolépticas y de graduación, para después desarrollar la mezcla de los vinos determinando el tipo de crianza, oxidativa o biológica, según características de los productos. Efectúa el llenado de los recipientes, según especificaciones técnicas y controla el desarrollo del velo de las levaduras y el grado alcohólico del producto a obtener. Durante todo el proceso participa en la mejora de la calidad y cumple con la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad medioambiental y seguridad alimentaria.</i></p>
3	<p>A partir de las fichas técnicas de producción, acondiciona los equipos de trabajo y controla los parámetros de las salas, realiza la clasificación de los vinos por categorías, atendiendo a las características organolépticas y de graduación, para después desarrollar la mezcla de los vinos, determinando el tipo de crianza, oxidativa o biológica, según características de los productos. Efectúa con pequeños fallos el llenado de los recipientes y controla el desarrollo del velo de las levaduras y el grado alcohólico del producto a obtener. Durante todo el proceso y cumple con la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad medioambiental y seguridad alimentaria.</p>
2	<p><i>Acondiciona los equipos de trabajo y controla los parámetros de las salas, realiza la clasificación de los vinos por categorías, atendiendo a las características organolépticas y de graduación, para después desarrollar con errores, la mezcla de los vinos determinando el tipo de crianza, oxidativa o biológica según características de los productos. Efectúa con fallos el llenado de los recipientes y controla el desarrollo del velo de las levaduras y el grado alcohólico del producto a obtener. Durante todo el proceso y cumple con la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad medioambiental y seguridad alimentaria.</i></p>
1	<p><i>Acondiciona los equipos de trabajo y controla los parámetros de las salas, no subsanando las anomalías encontradas, realiza la clasificación de los vinos por categorías, atendiendo a las características organolépticas y de graduación, para después desarrollar con errores, la mezcla de los vinos determinando el tipo de crianza, oxidativa o biológica según características de los productos. Efectúa con fallos el llenado de los recipientes y controla deficientemente el desarrollo del velo de las levaduras y el grado alcohólico del producto a obtener. No cumple con todos los requerimientos de la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, calidad medioambiental y seguridad alimentaria.</i></p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 3 de la escala.



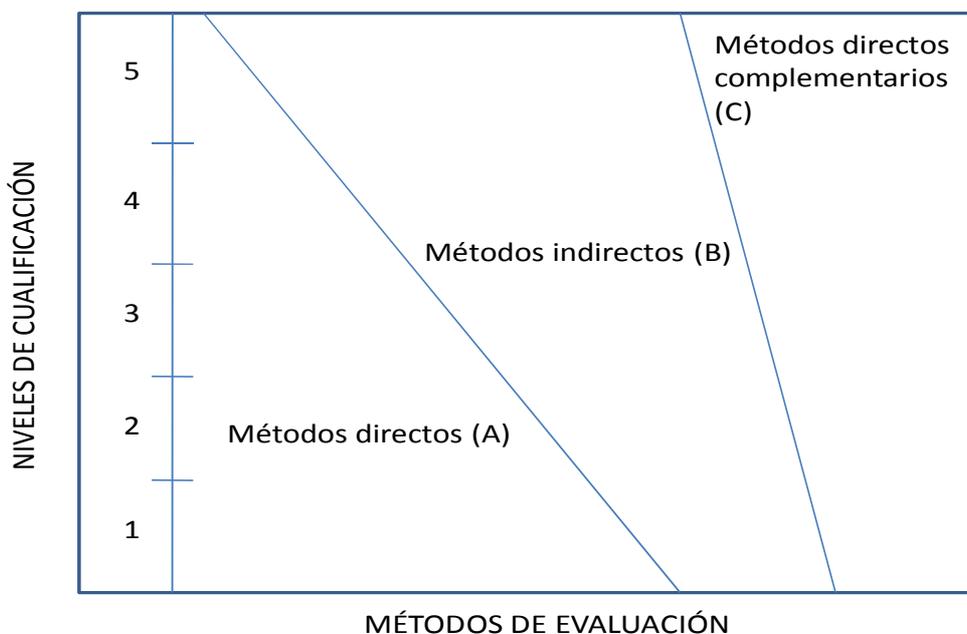
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

2.1 Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

- a) **Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.
- b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:
 - Observación en el puesto de trabajo (A).
 - Observación de una situación de trabajo simulada (A).
 - Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
 - Pruebas de habilidades (C).
 - Ejecución de un proyecto (C).
 - Entrevista profesional estructurada (C).
 - Preguntas orales (C).
 - Pruebas objetivas (C).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado (“holístico”), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación de la UC. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a un candidato de bajo nivel cultural al que se le aprecien dificultades de expresión escrita. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

Por último, indicar que las evidencias de competencia indirectas debidamente contrastadas y valoradas, pueden incidir decisivamente, en cada caso particular, en la elección de otros métodos de evaluación para obtener evidencias de competencia complementarias.



2.2 Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el proceso de realizar vinificaciones especiales, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el “saber” y “saber estar” de la competencia profesional.
- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/a profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Esta Unidad de Competencia es de nivel “2” y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tienen mayor relevancia el componente de destrezas manuales, en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Esta se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.
- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

Se estructurará la entrevista a partir del análisis previo de toda la documentación presentada por la persona candidata, así como de la



información obtenida en la fase de asesoramiento y/o en otras fases de la evaluación.

La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo largo de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.

El evaluador o evaluadora debe formular solamente una pregunta a la vez dando el tiempo suficiente de respuesta, poniendo la máxima atención y neutralidad en el contenido de las mismas, sin enjuiciarlas en ningún momento. Se deben evitar las interrupciones y dejar que la persona candidata se comunique con confianza, respetando su propio ritmo y solventando sus posibles dificultades de expresión.

Para el desarrollo de la entrevista se recomienda disponer de un lugar que respete la privacidad. Se recomienda que la entrevista sea grabada mediante un sistema de audio vídeo previa autorización de la persona implicada, cumpliéndose la ley de protección de datos.

- h) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Se recomienda analizar las técnicas requeridas para la obtención de al menos dos valoraciones diferentes.